



Ein authentisches Souvenir aus dem Saanenland:

Unser Alp- und Hobelkäse

Rauchwurst + Salamettli vom Rind

Simmentaler Rindstrockenfleisch

hier erhältlich!

Öffnungszeiten Winter

Montag	Ruhetag
Dienstag	10.00-17.00 Uhr
Mittwoch	10.00-17.00 Uhr
Donnerstag	10.00-22.00 Uhr
Freitag	10.00-23.30 Uhr
Samstag	10.00-23.30 Uhr
Sonntag	10.00-21.00 Uhr

Für Nachtessen wird dringend eine Reservation empfohlen.

Spezielle Öffnungszeiten während den Festtagen.

Speis + Trank



Michel's
Stallbeizli
SO <KUH>

hausgemacht

regional

saisonal

währschaft traditionell

authentisch

Vorspeisen und Zwischendurch

CHF

Bunter Blattsalat	7.00
Tagessuppe	9.00
Tagessuppe und ein Paar Würstchen	12.00
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Simmentaler-Rindsstückchen	14.00
Hotdog	6.00
Hot-Cheese (Fondue im Baguette, ohne Würstchen)	7.00
Hot-Cheese-Dog	9.00
Turnelsteller mit hausgemachten Spezialitäten wie Alpkäse, Trockenfleisch und Wurst	20.00
Trockenfleischteller vom Simmentaler-Rind	22.00
Trockenfleisch / -Wurst Teller	20.00
Hobelkäseteller von unserer Alp Turnels	16.00

Käsespeisen

CHF

Hot-Cheese (Fondue im Baguette)	7.00
Käseschnitte nature	16.00
Käseschnitte mit Speck	18.00
Käseschnitte mit Speck und Spiegelei	21.00
Käseschnitte Williams mit Lenker Bleu, Birne	21.00
Kleine Käseschnitten-Portion je Fr. 2.00 Reduktion	
Älplerhörnli mit Schinken und Käse, Apfelmus	20.00
Raclette 1 Portion	14.00

Unsere Fondue Variationen:

Klassisches Gstaader Käse-Fondue auf Wunsch mit Kartoffeln	25.00
Gstaader Fondue alkoholfrei	24.00
Alpenkräuter-Fondue	26.00
Prosecco-Fondue	27.00
Saanenland-Simmental Fondue Gstaader Fonduemischung, Simmentaler-Bier, Trockenfleischwürfeli vom Gstaader Simmentaler-Rind, Simmentaler Kräuter.	29.00

Raclette à discrétion mit div. sauren Beilagen Nur abends, auf Reservation	29.00
---	-------

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Auf Bestellung sind alle Käsespeisen (ausser Hot-Cheese und Hörnli) auch **glutenfrei** erhältlich.

hausgemacht

Regional

saisonal

Währschaft

traditionell

authentisch

Fleischgerichte

CHF

Hausgemachte Gulaschsuppe mit
Simmentaler-Rindfleischstückchen

14.00

Hörnli & Ghackets (Hackfleischsauce gemischt)
mit Salat oder Apfelmus

22.00

Freitag/Samstag Spezial:

**Tischgrill mit Fleischgrilladen
und Raclette**

43.00

Jeden Freitag und Samstag Abend ab 18 Uhr
geniessen Sie Fleischgrilladen und Raclette
vom Tischgrill mit Salat und hausgemachten
Saucen und Beilagen à discrétion.

Reservation bis jeweils am Vorabend
erforderlich.

Fleischdeklaration:

Alle Fleischsorten Herkunft und Produktion: Schweiz

Kindermenü

Hörnli nature

6.00

Hörnli und Tomatensauce

10.00

Äplerhörnli mit Schinken und Käse

12.00

Hörnli mit Wienerli

10.00

Hörnli & Ghackets (Hackfleischsauce gemischt)

12.00

Hotdog

6.00

Kinderdessert

Bunter Smarties-Coupe für Kinder

5.50

Desserts

CHF

Lauwarmes Schokoküchlein

12.00

mit einer Kugel Vanille-Glace und Rahm

Hausgemachte Waffeln

nature

8.00

mit Schokotopping und Schlagrahm

10.00

mit einer Kugel Glace nach Wahl

12.00

Coupe Stallbeizli mit Dolce Vita

11.00

Eiskaffee

9.00

Coupe Dänemark

10.00

Meringues mit Rahm

8.00

Sorbet Colonel

12.00

Sorbet alti Zwätschge

12.00

Glace-Kugel Aromen: Vanille, Mocca, Chocolat,
Erdbeer, Zwetschgen-Sorbet, Zitronen-Sorbet

4.00

Rahmzuschlag

1.50

Bunter Smarties-Coupe für Kinder

5.50